



La sélection du Chef®

Cultivez
le **goût!**

Pressé de tomates Maestria, sphérification de mozzarella
recette de cuisine moléculaire



Maestria FI

POUR 10 PERSONNES

Pressé de tomates :

- 700 g de tomates Maestria FI
- 700 g de tomates Noire de Crimée
- 700 g de tomates Ananas
- 700 g de tomates Green Zebra

Sphérification de mozzarella :

- 2 g de Glice (monoglyceride)
- 2 g de Sucro (sucroester)
- 2 g de Gluco (gluconolactate calcique)
- 2 g de Xanthane
- 200 g de Mozzarella
- 100 g de fond blanc de volaille

Bain d'algine :

- 2 l d'eau
- 16 g d'algine (alginate de sodium)



Olivier Nasti

Restaurateur à Kaisersberg

Récompensé en 2007 par le titre de Meilleur Ouvrier de France, Olivier Nasti est un cuisinier moderne, qui a su intégrer l'histoire et la tradition dans une vision très contemporaine de la cuisine. Olivier Nasti est l'un des chefs de file de la jeune cuisine française. Son restaurant, Le Chambard, est étoilé depuis 2004.

Le Chambard - 9, rue du Général de Gaulle - 68240 Kaisersberg
www.lechambard.fr



Pressé de tomates Maestria, sphérification de mozzarella

Recette de cuisine moléculaire

1 Pour la terrine :

Monder les tomates.

Épépiner, assaisonner et intercaler les tomates de couleurs différentes. Presser.

2 Préparer un bain d'algin :

Mélanger l'eau et l'algin au fouet.

3 Sphérification de mozzarella :

Mixer la mozzarella et la glice chauffées, à 50°C, assaisonner.

Dans une casserole, faire chauffer le fond blanc et le sucre.

Mélanger les deux appareils et ajouter la xanthane et la gluco. Passer ensuite au chinois.

4 Réaliser la sphérification à l'aide de cuillères appropriées.

5 Dressage :

Tailler une tranche épaisse de terrine de tomates. Décorer de sphères de mozzarella.



*Retrouvez d'autres recettes,
des conseils de culture pour vos tomates
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur*
www.la-selection-du-chef.com